



Certificat d'aptitude professionnelle

Production et Service en Restauration

Formation
en 2 ans



Lycée Etienne Oehmichen
8 avenue du Mont Héry
51037 Châlons en Champagne
03 26 69 23 00 ce.0510007f@ac-reims.fr
www.lycée-etienne-oehmichen.fr

Apprentissage possible en
2ème année

Quels sont les objectifs du CAP Production et Service en Restauration ?

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnel en Production et Service en restauration prend en charge, sous l'autorité d'un responsable, la préparation des repas dans les établissements de restauration rapide ou de vente à emporter, la restauration collective, les cafétérias et les entreprises qui préparent les plateaux repas. Il réalise, réceptionne et entrepose les produits et plats préparés ou confectionnés. Il assure la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement. Il nettoie et range les ustensiles de production et les locaux dans le respect des normes d'hygiène, de santé et de sécurité en vigueur.

Organisation de la scolarité

Sur les 2 ans de formation, les élèves effectueront 14 semaines de périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP)



Les débouchés possibles:

- Dans la restauration collective , commerciale ou sociale
 - dans différents concepts de restauration commerciale : fast food , restauration à thème
 - dans des entreprises de fabrication de plateaux confectionnés

Poursuites d'études possibles:

- CAP Cuisine
 - CAP Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant